

food

«Il mio sogno: una laurea per formare i giovani chef»

I piatti celebri

Gualtiero Marchesi festeggia i cinquant'anni di carriera con una richiesta al ministro dell'Istruzione, Letizia Moratti

DAL NOSTRO INVIATO

ERBUSCO ■ L'obiettivo apparentemente è chiaro. Le cucine saranno dei laboratori e i cuochi scienziati. Il ministero dell'Istruzione è già stato sollecitato e presto la signora Moratti riceverà la richiesta ufficiale per l'istituzione di una laurea breve destinata alla formazione dei nuovi chef.

Il grande guru della cucina italiana sorseggia il caffè nel raffinato salotto del relais château in Franciacorta: ti parla e conta i minuti che lo separano dall'incontro con il chiropratico cui ha affidato la schiena malandata. Parla il magnifico rettore di Alma, la scuola internazionale di cucina italiana in cui si specializzano i più promettenti giovani chef del continente.

Ma davvero Gualtiero Marchesi, in procinto di festeggiare a giorni i cinquant'anni di carriera — e che carriera — vuol discutere di scuola e formazione? Forse l'intenzione iniziale era questa, ma non fai in tempo a finire la brioche che già si è scivolati nei ricordi dell'albergo-ristorante di famiglia al Verziere, punto d'incontro di artisti e imprenditori illuminati nella Milano affaccendata degli anni Sessanta. Erano i tempi in cui il giovane Marchesi faceva notte con Piero Manzoni, discuteva con Testori, Baj e Tadini, parlava di musica con Luciano Berio, grande amico della moglie pianista.

Appassionato di Kierkegaard («per me l'estetica è etica, anche in un piatto») Marchesi ha sempre intrecciato vita e professione con la passione per l'arte. Sono tanti i punti in comune, sostiene. «Pensare un piatto è come scrivere una partitura: è qualcosa che hai dentro, e conosci il risultato prima di eseguirlo». Così come la cucina in questi anni ha seguito il percorso della pittura, andando «a mano a mano alleggerendosi». Una strada percorribile, avverte lo chef, solo se si è padroni del mestiere. «La tecnica è una trappola — ripete parafrasando Jackson Pollock, uno dei suoi pittori preferiti — ma ce ne possiamo liberare solo quando l'abbiamo pienamente ac-

quisita, per tornare all'essenza dei sapori e della materia». E quindi non chiedetegli del tanto decantato food design che imperversa sulle tavole di molti talentuosi giovani chef, né delle guide, da cui dipendono umori e fatturati dei ristoranti più prestigiosi. Preferirà parlare della

L'EREDE

Lo Priore segue l'esempio a Siena

Tutto sommato ha nostalgia delle alzatacce per seguire il "maestro" nella visita di qualche stalla nella Brianza. Quasi quasi rimpiange le rampogne e la cura maniacale nell'utilizzo degli attrezzi in cucina. Di certo, assaporando i suoi piatti nella raccolta atmosfera della Certosa ai piedi di Siena, si riconosce l'impronta degli otto anni passati da Marchesi. «Sono arrivato nel ristorante storico di via Bonvesin della Riva a 17 anni — racconta Paolo Lo Priore, chef de «Il Canto» al relais & château La Certosa di Maggiano — e dopo un paio di parentesi in Francia e Norvegia sono tornato quando già Gualtiero era a Erbusco». Da Marchesi ha imparato tutto, anche come comportarsi con i collaboratori in cucina: «Lui era sempre esigentissimo, ma mai severo». Soprattutto, dice, ha appreso una dote essenziale per un cuoco, la conoscenza profonda delle materie prime, la capacità di riconoscere un buon taglio di carne «passandoci sopra con le dita per sentirme la grana». Un piatto di Marchesi per eccellenza? Gli spaghetti al caviale. «A quel tempo tutti sfumavano la salsa con panna e vodka, lui fu il primo a servirli freddi, con erba cipollina e un grumo di caviale». Era l'espressione delle tre parole d'ordine del «Codice Marchesi»: un piatto deve essere bello, perciò buono e semplice.

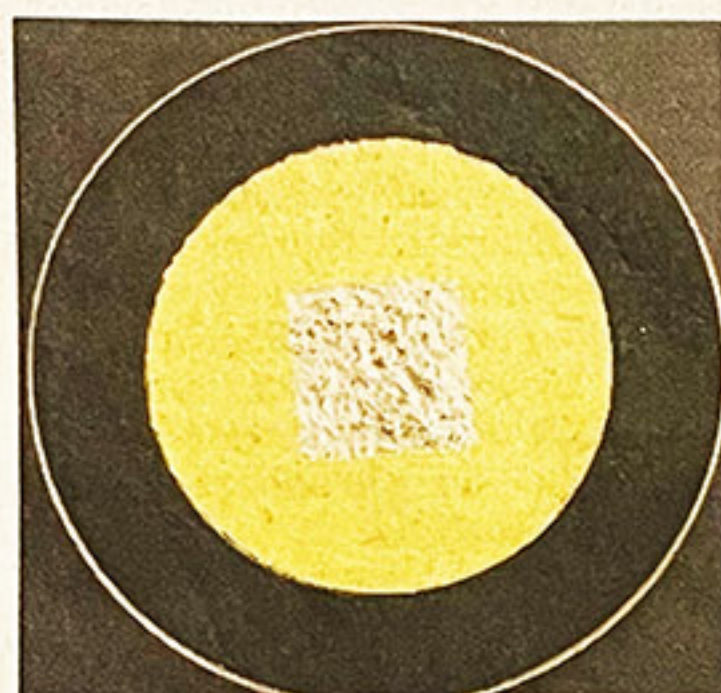
prossima mostra fotografica sui suoi piatti organizzata dalla Triennale di Milano, dove campeggerà in primo piano il famoso "dripping" alla Pollock, una ragnatela di salse colorate eseguita secondo il metodo dell'*action painter* americano.

Tornato a pieno regime in cucina dopo un periodo in cui forse aveva ecceduto nella delega e che gli è costato la perdita della terza stella Michelin, Marchesi, a 75 anni compiuti, è pieno di energie e nuovi progetti. Molto impegno è dedicato ad Alma, la scuola di Parma ospitata nella reggia di Colorno dove questo fine settimana si svolgeranno i lavori del cosiddetto «Codice Marchesi», con laboratori culinari tenuti da alcuni dei principali epigoni dello chef e convegni sulle rivoluzioni gastronomiche di questi ultimi trent'anni. Prima di approdare a Parma, Marchesi riceverà a Montecarlo il "Foglio d'oro", e mai onorificenza appare più azzeccata, visto che proprio il risotto con la foglia d'oro è uno dei suoi piatti più celebri. Per incontrare il principe Alberto, Marchesi indosserà lo smoking rivisitato da Brioni con il camice da chef in seta e due chicchi di riso d'oro per gemelli. Esistono anche un anello e un pendente di un'ipotetica linea Marchesi che avrebbe potuto nascere dalla collaborazione con Bulgari. Ai tempi si era ventilata un'ipotesi di partnership perché lo chef milanese è stato uno dei primi — e dei pochi in Italia — a intuire il valore commerciale del marchio.

Dal '93 il ristorante Marchesi è a Erbusco, all'interno del relais L'Albereta della famiglia Moretti, nota per le produzioni di vini in Franciacorta e Maremma. Tanti i "saranno famosi" transitati dalle cucine del maestro: Paola Budel, Davide Oldani, Carlo Cracco, Karsten Heidsiek e Michel Magada, marito di una delle figlie. I più cari sono il 27enne Fabrizio Molteni, cui è affidata la reggia di Erbusco, e Paolo Lo Priore, patron de "Il Canto" alla Certosa di Maggiano.

F.R.O.

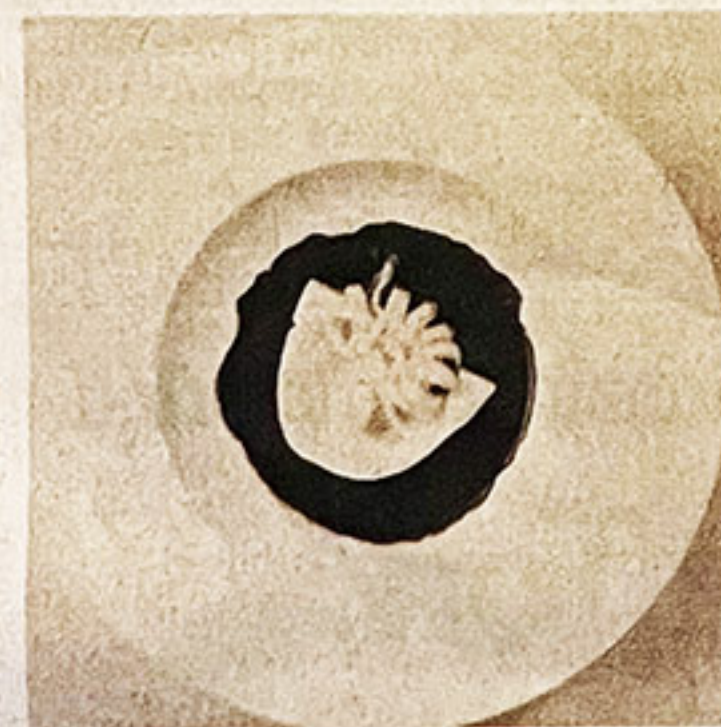
FERNANDA ROGGERO



Riso, oro e zafferano



Insalata di capesante allo zenzero



Seppia al nero



Maestro e allievo. Gualtiero Marchesi (a destra) con lo chef Fabrizio Molteni, 27 anni, che lavora con lui nel ristorante all'interno del Relais et château L'Albereta, ad Erbusco, in provincia di Brescia